



Manual del operador



Wedgemaster®II
700-1
700-4
NDG700-1
NDG700-4



Gracias por comprar este equipo Vollrath para el procesamiento de alimentos. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

Núm. 2350025-1 es Mod. 01/11

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.



ADVERTENCIA

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que *puede* provocar lesiones personales *graves*, muerte o daños materiales considerables si se ignora el aviso.



PRECAUCIÓN

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que *provocará* o *puede provocar* lesiones personales o daños materiales leves si se ignora el aviso.

NOTA

Nota se utiliza para indicar información sobre instalación, funcionamiento o mantenimiento que es importante, pero que no reviste peligros.

¡Por su propia seguridad!

Debe acatar estas precauciones en todo momento, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños en la unidad:

- Revise la unidad antes de cada uso para asegurarse de que esté limpia.
- Revise si hay hojas rotas, melladas o desafiladas, y si es así, reemplace el conjunto de hojas.
- Verifique que el cabezal de empuje esté completamente asentado en los topes de goma.
- Si es necesario, lubrique las varillas guía usando una capa delgada de aceite mineral, Petro Gel, o lubricante apto para alimentos. NO USE ACEITE DE COCINA YA QUE SE TORNARÁ PEGAJOSO Y PUEDE DAÑAR PERMANENTEMENTE LOS COJINETES DEL CABEZAL DE EMPUJE

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Diseñado para segmentar verduras y frutas.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

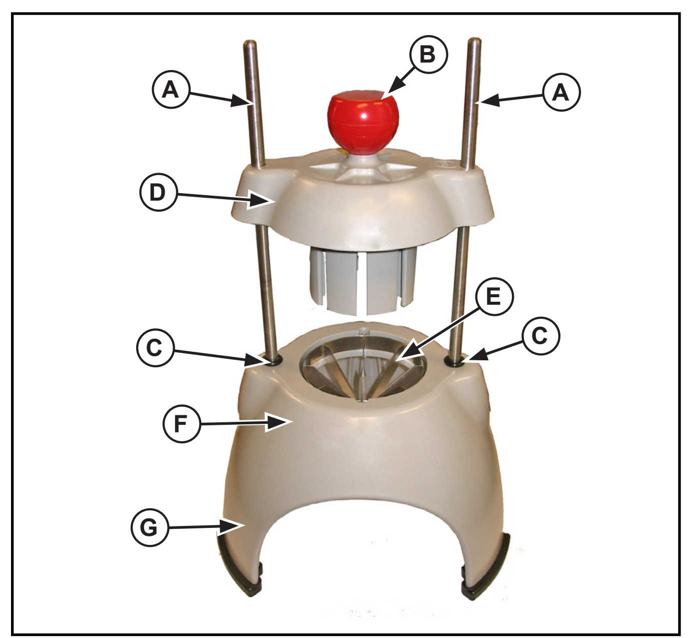


Figura 1. Características y controles.

Ⓐ VARILLAS GUÍA. Guían y alinean el cabezal de empuje sobre el juego de hojas.

Ⓑ MANGO. Se usa para bajar y subir el cabezal de empuje.

Ⓒ TOPES. Amortiguan la parada del cabezal de empuje.

Ⓓ CONJUNTO DEL CABEZAL DE EMPUJE. Compuesto por el mango y el bloque del cabezal de empuje.

Ⓔ CONJUNTO DE HOJAS. Alberga las hojas. Dimensionado específicamente para coincidir con el bloque del cabezal de empuje.

Ⓕ CONJUNTO DE LA BASE. Sostiene las varillas guía y el conjunto de hojas.

Ⓖ PATAS. Soportan la unidad y sostienen el conjunto de hojas.

DESEMBALADO DEL EQUIPO Y CONFIGURACIÓN INICIAL

Retire cuidadosamente de la unidad la caja o los materiales de embalado. Cuando ya no los necesite, deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.

Operación



ADVERTENCIA

Peligro con hojas filosas.
Las hojas son filosas y pueden causar cortes. Manipule el equipo con cuidado para evitar lesiones con las hojas filosas.

Es importante limpiar la unidad antes de usarla por primera vez. Lave las hojas nuevas con agua caliente jabonosa y enjuáguelas totalmente para eliminar le delgada película protectora de aceite.

1. Coloque la unidad en una superficie de trabajo limpia y plana.
2. Antes de usarla, cerciórese de que la unidad esté limpia y las hojas estén en buen estado. Si hay hojas sueltas o rotas, repárelas.
3. Antes de cada uso, verifique que las hojas estén correctamente alineadas. Fije lentamente el cabezal de empuje (D) sobre el conjunto de hojas (E). Consulte la Figura 1. Deben deslizarse juntas sin obstrucciones. Si hay obstrucciones, verifique que ambas piezas efectivamente sean del mismo conjunto. Elimine la obstrucción.
4. Verifique que el conjunto de hojas y el conjunto del cabezal de empuje sean del tamaño deseado.
5. Prepare el alimento que va a procesar. Para limones, limas y otras frutas, la unidad funcionará mejor si se cortan los extremos de éstos. Elimine la marca que deja el tallo en los tomates.
6. Suba el mango (B) y coloque el alimento en el conjunto de hojas (H) (la espiga central para hojas segmentadoras).
7. Quite la mano del área del conjunto de hojas (H) y colóquela en una de las patas (F).
8. Fuerce el alimento a través del conjunto de hojas empujando el mango hacia abajo en forma rápida y firme.
9. Repita este proceso hasta que haya preparado suficiente comida según sus necesidades diarias.
10. Limpie y lubrique inmediatamente el equipo tras usarlo. En la sección **LIMPIEZA** de este manual encontrará más información.

Limpieza



ADVERTENCIA

Peligro con hojas filosas.
Las hojas son filosas y pueden causar cortes. Manipule el equipo con cuidado para evitar lesiones con las hojas filosas.

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente la unidad.

NOTA:
Los ácidos de los alimentos desafilarán las hojas y corroerán el metal. Siempre limpie este equipo de preparación de alimentos inmediatamente tras usarlo.

1. Deslice el conjunto del cabezal de empuje (D) para retirarlo de las varillas guía (A). Figura 1.
2. Retire los tornillos que afianzan el conjunto de hojas (E).
3. El conjunto de hojas (E) se limpia mejor forzando agua a presión por las hojas desde el lado sin filo. Si es necesario, use un cepillo de limpieza con cerdas de nylon para eliminar las partículas de alimento de dicho lado (E).
4. Lave las piezas con agua caliente jabonosa y enjuáguelas totalmente.
5. Deje que se sequen al aire.
6. No coloque este equipo en un lavavajillas ni máquina para lavar platos con jabones, detergentes ni productos químicos alcalinos que puedan dañarlo.
7. Instale el conjunto de hojas (E) de modo que las lengüetas en éste se deslicen al interior de las ranuras del conjunto de la base (F).
8. Afiance el conjunto de hojas a la base con los tornillos que se retiraron anteriormente.
9. Lubrique las barras guía con aceite mineral o Petro Gel tras usar el equipo. No use aceite de cocina ya que se tornará pegajoso y puede dañar permanentemente el equipo.

Mantenimiento preventivo

1. Limpie el equipo después de usarlo.
2. Utilícelo sólo para los propósitos para los cuales está diseñado.
3. Cambie regularmente las hojas - basándose en el uso.

Reemplazo del conjunto de hojas



ADVERTENCIA

Peligro con hojas filosas.
Las hojas son filosas y pueden causar cortes. Manipule el equipo con cuidado para evitar lesiones con las hojas filosas.

Lave las hojas nuevas con agua caliente jabonosa y enjuáguelas totalmente para eliminar la delgada película protectora de aceite. Mantenga el borde filoso lejos de usted al manipular las hojas.

1. Familiarícese con el diagrama de piezas de su unidad.
2. Retire el conjunto del cabezal de empuje (D) deslizándolo hacia afuera de las varillas guía (A). Figura 1.
3. Retire los tornillos que afianzan el conjunto de hojas (E), deseche el conjunto de hojas antiguo y conserve los tornillos.
4. Instale el nuevo conjunto de hojas (E) de modo que las lengüetas en éste se deslicen al interior de las ranuras del conjunto de la base (F).
5. Afiance el conjunto de hojas nuevo a la base con los tornillos que se retiraron anteriormente.
6. Lubrique la barra guía con aceite mineral o Petro Gel tras usar el equipo. No use aceite de cocina ya que se tornará pegajoso y puede dañar permanentemente el equipo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el equipo no procesa alimentos de manera pulcra o les causa daños, es posible que las hojas estén desafiladas y deban reemplazarse. Las hojas rotas, dobladas o melladas deben reemplazarse.

Problema	Podría deberse a	Solución
Hoja rota.	Hojas desafiladas.	Haga hendiduras previas cada vez que sea posible para evitar impactos indebidos y tensión en las hojas. Reemplace el conjunto de hojas..

SERVICIO Y REPARACIÓN

Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

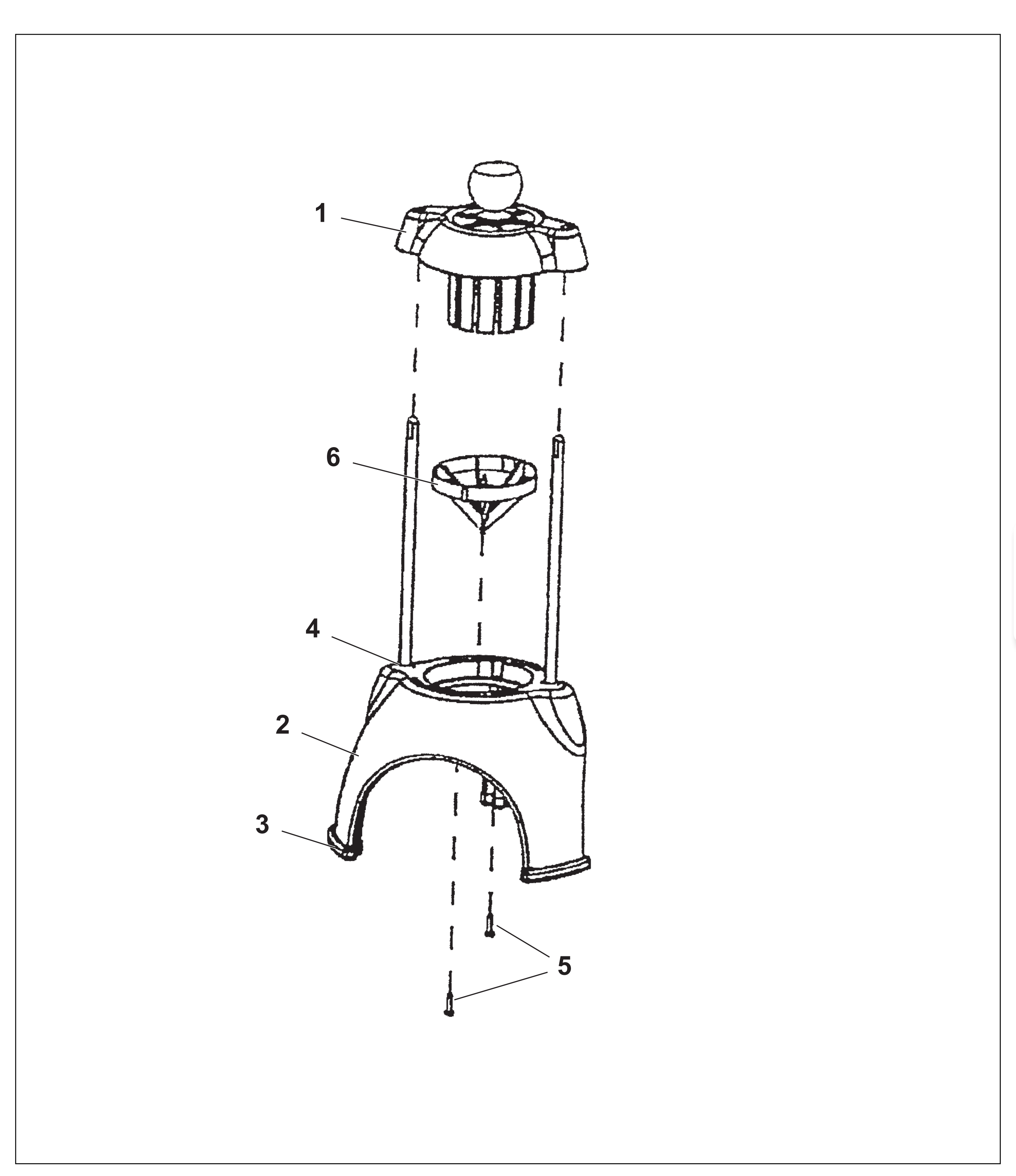
Servicio de reparación de productos de inducción de VOLLRATH • 1-800-825-6036 (USA) o www.vollrathco.com

Al comunicarse con el centro del servicio de reparación profesional autorizado, esté listo para proporcionar el número de modelo, número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió la unidad.

LISTA DE REPUESTOS - WEDGEMASTER® II MODELOS 700-1, 700-4

LETRA	NÚM. DE PIEZA	DESCRIPCIÓN
1	379107	Conjunto de empuje, 6/12 segmentos
	379108	Conjunto de empuje, 4/8 segmentos
2	379109	Conjunto de la base
3	379103	Tapa de pata
4	305	Junta tórica
5	702	Tornillo, hoja
6	704	Conjunto de hojas, 4 segmentos
	706	Conjunto de hojas, 6 segmentos
	708	Conjunto de hojas, 8 segmentos
	712	Conjunto de hojas, 12 segmentos

VISTA DETALLADA - Wedgemaster® modelos 700-1, 700-4



Cláusula de garantía de The Vollrath Co. L.L.C.

The Vollrath Company L.L.C. garantiza los productos que fabrica y distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo según se especifica a continuación: La garantía dura por 12 meses a partir de la fecha de instalación original. (Recibo de usuario final)

1. Compresores de refrigeración – período de garantía de 5 años.
2. Repuestos – período de garantía de 90 días.
3. Sartenes y baterías de cocina recubiertas – período de garantía de 90 días.
4. Sistema de remachado EverTite™ – la garantía cubre los remaches sueltos solamente, para siempre.
5. Tiras calentadoras Cayenne® – período de garantía de 1 año más 1 año adicional para las piezas del elemento calefactor solamente.
6. Estufas de inducción serie Ultra y Profesional – período de garantía de 2 años.
7. Estufas de inducción Mirage y serie Comercial – período de garantía de 1 año.
8. Estaciones de trabajo ServeWell® a inducción – período de garantía de un año para la mesa de la estación de trabajo y 2 años para los quemadores de inducción.
9. Rebanadoras – período de garantía de 10 años para los engranajes y 5 años para las correas.
10. Batidoras – período de garantía de 2 años.
11. Se ofrecen garantías extendidas al momento de la venta.
12. Batidoras de Boxer – intercambio por 1 año.
13. Productos Vollrath – Redco – período de garantía de 2 años.
14. Líneas de productos Optio/Arkadia – período de garantía de 90 días.
15. Todos los productos no adherentes (por ejemplo sartenes y superficies) tienen una garantía de 90 días para las superficies no adherentes.

Todos los productos de la colección Jacob's Pride®, incluyendo los siguientes, tienen garantía vitalicia:

- Porcionadores de una sola pieza certificados por NSF
- Utensilios Spoodle® certificados por NSF
- Cucharas altamente resistentes con mango ergonómico certificadas por NSF
- Cucharas para servir altamente resistentes certificadas por NSF
- Volteadores de servicio pesado con mango ergonómico
- Tenazas de una sola pieza*
- Cucharones de una sola pieza altamente resistentes*
- Batidores con mango de nylon
- Espumaderas de una sola pieza
- Baterías de cocina Tribute®, Intrigue® y Classic Select®*

*La garantía de Jacob's Pride® no cubre los revestimientos Kool-Touch® no adherentes ni los mangos de silicona.

Artículos vendidos sin garantía:

- Cuchillos para moledoras de carne
- Bombillas en hornos de convección y exhibidores de comida caliente
- Sellos para puertas de hornos
- Vidrio para puertas de hornos
- Vidrio para exhibidores de comida caliente/vitrinas de presentación
- Calibración e instalación de equipos a gas
- Hojas de rebanadora/cortadora (preparación en sobremesa) – Redco y Vollrath

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR

A menos que se indique lo contrario a continuación, la única responsabilidad de The Vollrath Company LLC y la única solución para el comprador, en caso de violación de garantía, The Vollrath Company LLC reparará o, a su criterio, reemplazará el producto defectuoso:

- Para los compresores de refrigeración y el segundo año de garantía para las batidoras y tiras calentadoras Cayenne®, The Vollrath Company LLC proporcionará la pieza reparada o el repuesto solamente; y el comprador asumirá la responsabilidad por todos los gastos de mano de obra en que se incurra en la reparación o reemplazo.
- Para obtener el servicio de garantía, el comprador debe devolver a The Vollrath Company LLC todo producto (que no sea el equipo a gas instalado permanentemente) que pese menos de 50 kg (110 lbs.) o que se encuentre fuera de un radio de 80 km (50 millas) de un técnico de servicio certificado por The Vollrath Company LLC para efectuar reparaciones. Si no es posible comunicarse con un técnico de Vollrath, en el sitio web encontrará los puntos de contacto para obtener servicio. (En el catálogo de productos encontrará los pesos y tamaños de los productos).
- No se ofrece ninguna solución para los productos dañados debido a accidente, descuido, instalación incorrecta, falta de configuración o supervisión correctas cuando era necesario, negligencia, uso incorrecto, instalación u operación contraria a las instrucciones de instalación y operación u otras causas que estén relacionadas con defectos de mano de obra o fabricación. Si el cliente lo solicita, The Vollrath Company LLC reparará y o reemplazará dichos productos a un precio razonable.
- No se ofrece ninguna solución para las rebanadoras cuya hoja no se haya afilado (en el manual del propietario encontrará las instrucciones para afilarla).
- No se ofrece ninguna solución para las batidoras dañadas al cambiar velocidades con la unidad en marcha o al sobrecargarla, ambos casos determinados por un técnico certificado de Vollrath
- El trabajo de garantía debe contar con la aprobación previa de The Vollrath Company LLC. Consulte las instrucciones de operación y seguridad de cada producto para ver los procedimientos de reclamos bajo garantía.
- No se ofrece solución para los productos devueltos que se determine que son aceptables según su especificación.
- No se ofrece ninguna solución bajo una garantía que no esté inscrita según se exige a continuación.

LIMITACIÓN DE GARANTÍA:

THE VOLLRATH COMPANY LLC NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES DE NINGÚN TIPO, QUE SE BASEN EN NEGLIGENCIA U OTRO AGRAVIO, VIOLACIÓN DE GARANTÍA O CUALQUIER OTRA TEORÍA.

Procedimiento de garantía:

Para todos los servicios de garantía, se requiere el proceso e información siguientes:

- Todos los reclamos de garantía se inician llamando a la línea de servicio de asistencia técnica de Vollrath (800-628-0832).
- Un profesional del servicio técnico se encargará de diagnosticar los problemas y proporcionará detalles sobre la solución correspondiente.
- Nombre y teléfono de la persona que llama
- Nombre de la empresa, calle, ciudad, estado y código postal
- Modelo y número de serie
- Fecha de compra y comprobante de compra (recibo)
- Nombre del distribuidor donde se adquirió la unidad

NOTA: Vollrath no aceptará productos que se envíen sin haber seguido correctamente el procedimiento antedicho.

Importante:

PARA EFECTUAR UN RECLAMO Y OBTENER SOLUCIÓN BAJO GARANTÍA, LA GARANTÍA DEBE ESTAR INSCRITA.

Inscriba su garantía hoy mismo

EN LÍNEA: Inscriba hoy mismo su producto en línea en www.Vollrathco.com

SIN ACCESO A INTERNET: Si no tiene acceso a la red, por favor inscriba la garantía completando el formulario de inscripción correspondiente y envíelo por fax a la oficina de The Vollrath Co. LLC en el país donde efectuó la compra.

Procedimiento de garantía

Nombre de Empresa

Nombre de contacto clave | Correo electrónico

Dirección

Ciudad | Estado | Código postal

País | Teléfono | Fax

Modelo | Número de artículo

Número de serie ____ - ________ - ____

Tipo de operacion

❑ Restaurante de servicio limitado	❑ Restaurante de servicio completo	❑ Bares y tabernas	❑ Supermercado
❑ Minimercado	❑ Recreación	❑ Hotel/hospedaje	❑ Líneas aéreas
❑ Empresa/industria	❑ Escuela primaria/secundaria	❑ Institutos/universidades	❑ Hospitales
❑ Cuidado de largo plazo	❑ Residencia de adultos mayores	❑ Fuerzas armadas	❑ Correccionales

Motivo para seleccionar nuestro producto

❑ Aspecto	❑ Restaurante de servicio completo	❑ Disponibilidad	❑ Recomen. del vendedor
❑ Facilidad de operación	❑ Versatilidad de uso	❑ Precio	❑ Marca

¿Le gustaría recibir nuestro completo catálogo y permanecer en nuestra lista de correo? ❑ Sí ❑ No

ESPAÑOL



www.vollrathco.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Teléfono: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Tel. de servicio: 800.628.0832
Fax de servicio: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560